

Liebe Gäste,

in unserer Küche verwenden wir frische, natürliche und vorwiegend heimische Produkte. *Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.* Wir bitten Sie um Verständnis für die Zeit, die wir für deren Zubereitung benötigen. Verkürzen Sie sich doch die Zeit mit einem Aperitif oder einer Vorspeise.

Bis 6 Personen servieren wir Ihnen a la carte. Sind Sie mehr als 6 Gäste, servieren wir Ihnen unser Tages-Frisches-Menü, wir bitten um vorherige Absprache.

Unsere Küche ist bis 21.30 Uhr geöffnet.

Gerne öffnen wir unser Restaurant für Ihre Feierlichkeiten.

Familie Farnung

mit dem Team vom Hotel-Restaurant Bachmühle



Aperitif

SARTI SPRITZ <small>oder</small> APEROL SPRITZ	€	9
LILLET WEISS -TONIC	€	9
OPHIR GIN //WILD BERRY TONIC	€	10
ALTER TAYLORS PORTWEIN <small>oder</small> SHERRY SOLERA 1847 <small>5 cl</small>	€	7
PERNOD EISWASSER	€	6
RIESLINGSEKT, TROCKEN WEINGUT DOHLMÜHLE <small>GLAS 0,1 l</small>	€	7
SESTO SENSO, ANDREOLA, VALDOBIADDENE <small>GLAS 0,1 l</small>	€	10
INGWER HOLUNDER LIMONADE // <small>mit</small> GIN	€ 4,5	€ 9
BACHMULE – WODKA, ZITRONE, SPICY GINGER	€	12

Suppe / Vorspeisen

Kürbis Maronisuppe //Kernöl //Croûtons //Crème fraîche	€	11
Clear Oxtailsoup //alter Sherry //Ochsenchwanz Ravioli	€	12
Franz. Trüffelschinken //Sc. Rouille //Cornichons	€	16
Geräucherter Rhön Karpfen //Pumpernickel //Waldorfsalat	€	15

Hauptgerichte

Knusprige Schweineschnitzel // in Butter gebraten // Zitrone € 22

Pilzragoût oder Negrescosauce // zweierlei Pommes frites

Wildschweinfilet rosa, mit Salzigem Lardo € 35

Hibiscusjus // Haferwurzel Mousse // unsere Bergkäs Semmelknödel

Hausmacher Rindsroulade nach Großmutter's Art sanft geschmort € 28

Burgundersauce // unser Rotkraut // geräuchertes Kartoffel Zwiebelpüree

Mit Ducca gratiniertes Hirschkotelette und Wildkrokette € 42

Rotweinbutterjus // gebratener Rosenkohl // unsere Bergkäs Semmelknödel

Menü € 50

Gänseleberpraline // Brioche // Feldsalat // marinierte Kirschen

Brust von der Hafermastgans mit Lebkuchensauce

Bratapfel // Gänseketchup // unser Rotkraut // gebratene Münchner Knödel

Hausmacher Mohn Marzipaneis // Gewürzpflaumen

Hauptgerichte

In Butter gebratener Loup de Mer // Mandarinenöl	€	33
Geschmorter Safranrahm Fenchel und Dill // Rosmarinkartoffeln		
Zander nach Badischer Art mit einer Pilzkruste	€	32
Champignons // Kräutersaitlinge // Wurzelgemüse // Rosmarinkartoffel		
Cottage Pie // Rhöner Berglinsen // Tofu	€	25
Steckrübe // geräucherte Kartoffelhaube		
Japanisches Risotto // Shichimi Togaraschi // Pakchoi // Sesam // Alge		
Vegan oder mit gebeiztem She Ioin Lachs	€	24
	mit Lachs	€ 28

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat	€	6
Kinderteller je nach Wahl	€	10

Vom Grill

Filetsteak vom Lüdertaler Weiderind mit Trüffel Mayonnaise € 43

Milchkalbssfilet mit Estragonsenf € 41

Ochsen Kotelette ca. 550 g € 44

Diese Grillsteaks auch als **Low Carb** - Gericht nur mit Salat // Die Koteletts sind leider nicht immer vorrätig

Zu diesen Gerichten servieren wir

Rosmarin Kartoffeln oder 2erlei Pommes frites

Grilltomate // Speckmarmelade // Zwiebel Chutney // Kräuterbutter // Bacon

Ratatouillegemüse

Dazu

Bachmühlen-Beilagen-Salat € 6



Dessert

Madagaskar Vanille Crème Brûlée // Macaron	€	11
Duett <small>von</small> Weihnachtsschokolade // Orangen Sanddorneis	€	12
Hausmacher Marzipan Mohnreis // Gewürzpflaumen	€	12
Espresso Deluxe // <small>mit einem kleinen</small> Tagesdessert	€	9
Tete de Moine // Reblochon // Schwarze Walnussmarmelade	€	12
Unser Dessertteller // nice to sweet you	€	15

Espresso // Schnäpse // Südwein